

Emile PARIS

MILLÉSIME 2011 (75 cl)

When nature gives us an exceptional quality of grapes ...

Nos Cépages:

70% Chardonnay

30% pinot Noir

Aged in oak barrels, then aged in bottle for 5 years.

Tasting notes:

Nose: Complex and intense with woody notes of vanilla.

Taste: Taste very pronounced small bays and refreshing citrus notes.

Finale with small notes of fresh butter.

A very used between 6-8 ° C with a rabbit in foil coriander and lemon.



A handwritten signature in black ink, reading 'Emile Paris'.

Emile PARIS

MILLÉSIME 2011 (75 cl)

Quand la nature nous donne une qualité de vendange exceptionnelle

Nos Cépages:

70% Chardonnay

30% pinot Noir

Élevé en fût de chêne, puis vieilli en bouteille pendant 5 ans.

Notes de dégustation:

Nez: Complexe et intense aux notes boisées de vanille.

Bouche: Goût très prononcé de petites baies et notes d'agrumes rafraichissantes.

Finale avec de petites notes de beurre frais.

A servir très entre 6 – 8 ° C avec un lapin en papillote à la coriandre et au citron.



A handwritten signature in black ink, reading 'Emile Paris'.